مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف: السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
للمهام الادانية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢	نموذج ۱ ا
المهمة الاولى	
تعمل بإحدى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة وأثناء قيامها مقلية بالزيت. اشتعلت المقلاة فقامت بسكب بيكربونات الصوديوم طت قطرات الزيت الساخن على يدها فأصابتها بحروق بسيطة . سع معجون الاسنان على الحرق !! عن فيه منال أثناء علاجها للحرق ؟ نية للحروق البسيطة ؟	بتجهيز البطاطس الا لإطفاء الحريق . ولكنها للاسف تساقا فقامت مسرعة بوض مما سبق استنتج: ١:ما الخطأ الذي وق
•••••••••••••	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
••••••	
•••••••••••••••••••••••••••••••	
	/المياء نصر الديت كتاب افهم وتعلم
انتهت الاسئلة	
***************************************	اسم الطالب:
	الفصل: المدرسة:
	المدرسة:

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف:السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
لهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	نموذج ٢ للمهام الادائية لمادة الم
الثانية	المهمة
TO 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	يتعرض السباكون للعديد من المخاطر اثناء ع
	واحتياطات السلامة واستخدام معداتهم الخاص
	- صنف العبارات الآتية في الجدول التالي:
قوط من على السلالم - الاحذية الواقية -	(التعرض للغيار والاترية - الانزلاق - الاقتعة - الس
بن المواد الكيميانية - القفازات)	ستخدام سلالم أو سقالات مناسبة - حماية اليدين ه
طرق الوقاية	المخاطر
•••••	***************************************
***************************************	***************************************
المياء نصر الديت كتاب افهم وتعلم	
الاسئلة	انتهت ا
••••••	اشتم الطالب:ا
	المدر سنة ·
	9

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف: السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
ذج ٣ للمهام الادانية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	ئمو
المهمة الثالثة	
خليط مكون من ثمار الفاكهة أو بعض الخضراوات ومضاف اليها السكر	
ىترىك.	وحامض الس
بعمل المربى بالمنزل واتبعت احتياطات السلامة فقامت بتعقيم البرطمانات	فامت اسراء
لماء ورفعها على النارحتى الغليان لمدة ١٠ دقائق ثم رفعها باستخدام	بعمرها في ا
لة بها وكررت ما سبق لتعقيم الاغطية وقامت بتعليب المربى وهي ساخنة في	الإداة الحاص
ثم اغلقتها بإحكام .	N 424
تنتج: ي وقعت فيه اسراء ؟	مما سبق اسا دورا الخطأ الذ
ي ولعت في المعراء . مترتبة على هذا الخطأ اثناء اعداد المربى ؟	<ul> <li>۲: ما النتائج الـ</li> </ul>
جذاباً لمنتج المربى بنكهتك المفضلة موضحاً بالرسم .	٣:صمم إعلاناً
ن <u>ع</u> ام دیت	ا/لمياء نصر الا گتاب افهم و
انتهت الاسئلة	. 11.11
	اسم الطالب:. القصال:
	الفصل: المدرسة:

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف:السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
ذِج ٤ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	ئمو
المهمة الرابعة	
لازهار هو فن راقي يستخدم فيه مزيج من الزهور والنباتات والاوراق لخلق تنسيق يضفي لمسة فنية على أي مكان محمد ويوسف ويحيى يحبون الازهار ويرغبون قام محمد بوضع أطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان جانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وفي الجانب الايسر يقابلهم من الازهار بينما قام يوسف بوضع اطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق ران فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب م بعض الازهار المتنوعة فوضع زهرة زرقاء وأخرى سنفسجي وأخرى صفراء أما زجاجة مياه فارغة وقام بتزيينها ووضع بها الازهار بشكل متدرج في الطول . استك لطرق تنسيق الازهار:  ستك لطرق تنسيق الازهار:  يقة التي استخدمها كل من محمد ويوسف ويحيى مدعماً اجابتك بالرسم .	جميل وجذاب في تنسيقها ف فوضع في ال نفس الالوان الازهار والالو الايسر يقابله يحيى فأحضر من خلال درا
المياء نصر الديت محتاب افهم وتعلم	
انتهت الاسئلة	sar n <b>ank</b> nav
	اسم الطالب:
	الفصل: المدرسة:
	المدرسة:

محافظة: مادة:المهارات المهنية ادارة: الصف: السادس الابتدائي توجيه: تموذج ٥ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤ المهمة الخامسة تلقى عم حسين الكهرباني اتصالاً هاتفياً من أحد العملاء يخبره بحدوث مشكلة في اسلاك كهرباء المنزل. فذهب عم حسين الى منزل العميل فوجد تهالك شديد بالاسلاك فقام بقص السلك وتقشيره لإزالة التالف منه وفجأة تلقى إتصالاً هاتفياً آخر من احد العملاء فترك السلك على الارض وانشغل بالمكالمة التليفونية, فقطع حواره صوت صراخ آية فتوجه مسرعاً نحو صوت الصراخ وجد آية ملقاه على الارض فاقدة للوعى وغير قادرة على التنفس. من خلال دراستك وضح : ١: ماذا حدث لآية وما السبب ؟ ١: ما الاجراءات اللازمة لمساعدة آية على التنفس؟ ٣: اذا كنت من احد الجيران المشاهدة للواقعة ما المساعدة التي يمكنك القيام بها وبأي رقم لخدمة الطوارئ تتصل ؟ المياء نصر الديت كتاب افهم وتكلم انتهت الاسئلة اسم الطالب:. القصل: المدرسة:

## **Efficiency**

## क्षाम्माक्ष्या भिन्मिक्सा



## المهمة الاوثى

منال طاهية ممتازة تعمل بإحدى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة وأثناء قيامها بتجهيز البطاطس المقلية بالزيت. اشتعلت المقلاة فقامت بسكب بيكربونات الصوديوم لإطفاء الحريق.

ولكنها للاسف تساقطت قطرات الزيت الساخن على يدها فأصابتها بحروق بسيطة . فقامت مسرحة بوضع معجون الاسنان على الحرق !!

مما سبق استنتج:

١: ما الخطأ الذي وقعت فيه منال أثناء علاجها للحرى ؟

٢: ما الاسعافات الاولية للحروق البسيطة ؟

#### الاجابة:

- الخطأ الذي وقعت فيه اثناء علاج الحرق: وضع معجون الاسنان على الحرق.

- الاسعافات الاولية للحروق البسيطة:

١:ضع كريم أو مرهم الحروق على الجزء المصاب

٧: لف شاشاً خاصاً بالحروق برفق على الجزء المصاب.

٣: استشارة الطبيب اذا لزم الامر.

## Composition (Control of the Control of the Control

## क्षाम्माळ्या पिन्मिक्सा



#### المهمة الثانية

يتعرض السباكون للعديد من المخاطر اثناء عملهم لذلك وجب عليهم اتباع اجراءات واحتياطات السلامة واستخدام معداتهم الخاصة للوقاية من المخاطر.

- صنف العبارات الآتية في الجدول التالي:

(التعرض للغبار والأتربة - الانزلاق - الاقتعة - السقوط من على السلام - الاحذية الواقية - استخدام سلام أو سقالات مناسبة - حمنية اليدين من المواد الكيميائية - القفازات)

#### الاجابة

طرق الوقاية	المخاطر
١: الاقتعة	١: التعرض للغبار والانربة
٧: استخدام سلام أو سقالات مناسبة	٢: السقوط من على السلالم
٣: الاحذية الواقية	٣:الانزلاق
٤:القفازات	<ul> <li>١: التعرض للغبار والانربة</li> <li>٢: السقوط من على السلالم</li> <li>٣: الانزلاق</li> <li>٤: حماية اليدين من المواد الكيميانية</li> </ul>

# Character Company Comp



## المهمة الثالثة

المربى : هي خليط مكون من ثمار الفاكهة أو بعض الخضروات ومضاف اليها السكر وحامض الستريك.

قامت اسراء بعمل المربى بالمنزل واتبعت احتياطات السلامة فقامت بتعقيم البرطمانات بغمرها في الماء ورفعها على النارحتى الظيان لمدة ١٠ دقائق ثم رفعها باستخدام الاداة الخاصة بها وكررت ما سبق لتعقيم الاغطية وقامت بتعيب المربى وهي ساخنة في البرطمانات ثم اغتقتها بإحكام.

مما سبق استنتج:

١: مَا الْخُطَّأُ الَّذِي وَكَّعْتُ قِيهُ اسْرَاءَ ؟

٢: ما النتائج المترتبة على هذا الخطأ اثناء اعداد المربى ؟

٣: صمم إعلاناً جذاباً لمنتج المربى بنكهتك المفضلة موضحاً بالرسم.

 الخطأ الذي وللعت فيه اسراء هو اخلاق برطمانت المربى وهي ساخنة وعدم تركها لتبرد أولا. ٢: النتائج المترتبة على اخلاق برطمانات المربى وهي ساخنة: تكوين الخن والبكتيريا ومن ثم فساد المربى



# stance of the contract of the



#### المهمة الرابعة

فن تنسيق الازهار هو فن رائي يستخدم فيه مزيج من الزهور والنباتات والاوراق لخلق تنسيق جميل وجذاب يضفي لمسة فنية على أي مكان محمد ويوسف ويحيى يحبون الاز هار ويرغبون في تنسيقها فقام محمد بوضع أطول أفرع الازهار في منتصف الالاء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجنب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم نفس الالوان من الازهار بينما قام يوسف بوضع اطول أفرع الازهار في منتصف الاناء ويدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الابسر يقابلهم بعض الازهار المتنوعة فوضع زهرة زرقاء وأخرى بنفسجي وأخرى صفراء أما يحيى فأحضر زجاجة مياه فنرغة وقام بتزيينها ووضع بها الازهار بشكل متدرج في الطول. من خلال دراستك لطرق تنسيق الازهار:

وضح ما الطريقة التي استخدمها كل من محمد ويوسف ويحيى مدعماً اجابتك بالرسم .

الطريقة التى استخدمها محمد: التنسيق المتناظر.

التنسيق غير المتناظر. الطريقة التي استخدمها يوسف:

> الطريقة التي استخدمها يحيى: التنسيق الرأسي



التنسيف الراسي

التنسيف كير المتناظر

التنسيف المتناظر

# Ether Character Control Control



## المهمة الخامسة

تلقى عم حسين الكهربائي اتصالاً هاتفياً من أحد العملاء يخبره بحدوث مشكلة في اسلاك كهرباء المنزل .

فذهب عم حسين الى منزل العميل فوجد تهالك شديد بالاسلاك فقام بقص السلك وتقشيره لإزالة التالف منه وفجأة تلقى إتصالاً هاتفياً آخر من احد العملاء فترك السلك على الارض وانشغل بالمكالمة التثيفونية فقطع حواره صوت صراخ آية فتوجه مسرعا نحو صوت الصراخ وجد آية ملقاه على الارض فاقدة للوعي وغير قادرة على التنفس.

من خلال دراستك وضح :

١: ماذا حدث لآية وما السبب ؟

٢: ما الاجراءات اللازمة لمساعدة آية على التنفس ؟

٣: إذا كنت من احد الجيران المشاهدة للواقعة ما المساعدة التي يمكنك القيام بها ويأي رقم لخدمة الطوارئ تتصل ؟

١: اصبيت بصدمة كهرياتية بسبب لصمها المباشر للتيار الكهرباتي عن طريق لمس السلك الكهرباتي المكشوف الذي تركه عامل الكهرباء عن طريق الخطأ حين انشغاله بمكاتمة تتيفونية.

٢: القيام باجراءات الانعاش القلبي الرئوي للمصابة: (ضع يدك على منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة لمساعدته على التنفس الى حين وصول سيارة الاسعاف)

١: آقوم بفصل التيار الكهربائي باستخدام عصا خشيبة.

٢: اتصل بخدمة الطوارئ لاستدعاء سيارة الاسعف ٢٢٣.

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\*بعد معرفة طريقة صنع الفُربِّي، رتب خطوات صنع الفُربي الآتية ترتيبا صحيحًا:

- تعقيم البرطمانات والأغطية ( )
- جمع المكونات اللازمة ( )
- التعليب ( )
- تحضير المكونات
- جمع الأدوات

## \* صل كل مشكلة بأسبابها:

- قوام المربى سائل للغاية. - عدم تعقيم البرطمانات جيدأ.

  - نكهة المربى غيرحلوة كفاية. نقص كمية السكر.

رجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان	ادس	ية ) الصف الس	المهارات المهن	المهام الأدائية
رجة المهام الادائية: 35 درجة (من التنمية للمهمة: افتره حطاة :  ( شخصية ) أمام المهارة الشخصية.  ( فنّية ) أمام المهارة الفنية.  - فهم مبادئ الهندسة. ( )  التفكير التحليلي والإبداعي. ( )  التحفيز والوعي الذاتي. ( )  تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( )  إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( )  المرونة والقدرة على التكيف. ( )		: ä	تاريخ أداء المهمة	اسم الطالب :
(شخصية) أمام المهارة الشخصية.  ( فنّية ) أمام المهارة الفنية.  - فهم مبادئ الهندسة. ( )  التفكير التحليلي والإبداعي. ( )  التحفيز والوعي الذاتي. ( )  تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( )  إتقان حياحة الملابس و تصميم الأزياء. ( )	35	ا : (فترة) <del>ح</del> صتان	زمن التنفيذ للمهمة	درجة المهام الأدائية: 35 درجة
( فنّية ) أمام المهارة الفنية فهم مبادئ الهندسة. ( ) التفكير التحليلي والإبداعي. ( ) التحفيز والوعي الذاتي. ( ) تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( ) إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( )				* ضع ڪلمة :
- فهم مبادئ الهندسة. ( ) التفكير التحليلي والإبداعي. ( ) التحفيز والوعي الذاتي. ( ) تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( ) إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( ) المرونة والقدرة على التكيف. ( )		خصية.	المهارة الش	(شخصية) أمام
التفكير التحليلي والإبداعي. ( ) التحفيز والوعي الذاتي. ( ) تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( ) إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( ) المرونة والقدرة على التكيف. ( )		ىية.	المهارة الفا	( فنية ) أمام
التحفيز والوعي الذاتي. ( ) التحفيز والوعي الذاتي. ( ) تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( ) إتقان حياحة الملابس و تصميم الأزياء. ( ) المرونة والقدرة على التحيف. ( )	(	)	4ندسة.	- فهم مبادئ اله
تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( ) إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( ) المرونة والقدرة على التكيف. ( )	(	)	ې والإبداعي.	- التفكير التحليلي
إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( ) المرونة والقدرة على التكيف. ( )	(	)	الذاتي.	- التحفيز والوعي
المرونة والقدرة على التكيف. ( )	(	) .	اسبة للحديقة	- تحديد النباتات المن
المالية المائية	(	2. (	ى و تصميم الأزيا	- إتقان حياكة الملابس
إجادة تصنيع الأثاث والموبيليا. (	(	)	ى التكيف.	- المرونة والقدرة عا
	(	)	والموبيليا.	- إجادة تصنيع الأثاث

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35) <sub>::</sub>

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

## . تتعدد طرق تنسيق الأزهار، والتي منها:

التنسيق المتناظر - التنسيق غير المتناظر - التنسيق الرأسي

## قم بوضع كل تنسيق في مكانه الصحيح ، ثم صل :



- يستخدم في الأواني ذات الفوّهة الضيقة؛ حيث توضع الأزهار بشكل تكون متدرجة في الطول.



- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإِناء، ويكون الجانبان متشابهين في ألوان الأزهار.



- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإِناء، ويكون الجانبان غير متشابهين في ألوان الأزهار.

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\* تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أَكَمَل : تسبب الوجبات السريعة العديد من الأمراض مثل :

-1

- T

\* كون من المكونات الآتية وجبة سريعة صحية تحتوي على العناصر الغذائية الأساسية.

دجاج مشوي - دجاج مقلي - قطعة لحم مشوية - أرز -محرونة - خبز - سلطة خضراء - بطاطس مقلية - حلوى -فاكهة - عصير طبيعي - مشروب غازي - عصير صناعي. **مكونات الوجبة :** 

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

## \* رتب الخطوات الأساسية لصنع المربى :







تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

 أصِيب أحمد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. اختَرُ من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):







ح استشارة الطبيب (

🕼 وضع كريم حروق ( ) 😛 طلب الإسعاف ( )



الف الإصابة بالشاش (



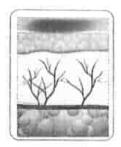
د عمل إنعاش رئوي ( )

#### اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:

حروق الدرجة الثالثة

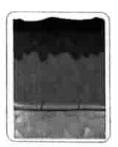


٣- تَضرُّر البشرة والأدمة



٢– تَضرُّر البشرة فقط

حروق الدرجة الأولى
 حروق الدرجة الثانية



١- تَضرُّر جميع طبقات الجلد

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

أثناء العمل يتعرَّض عُمَّال السباكة لأخطار متعدِّدة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

- ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.
- استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.

- أ الانزلاق والتعثُّر في موقع العمل.
- 🕏 الحروق بسبب المياه الساخنة.



نظَّارات واقية ( )



حذاء مناسب ( )



كمامة واقية (



قُفَّازات حماية ( )

ضع علامة ( / ) أو ( x ) أمام الصحيح أو الخطأ:

- ١- ارتداء الخوزات ضروري في المواقع التعلمية ( )
- ٢- ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر ( )

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

# ١-أكمل المخطط التالي من خلال دراستك:

#### بعض العيوب التي تظهر عند صنع اللبن الزبادي في المنزل وأسبابها

طعم الزبادي لاذع أو حمضي.

العيب

انخفاض درجة حرارة التحضين عن السبب أقل من ٤٠ درجة مثوية.

العيب

العيب

السبب

تشريش الزيادي (ظهور الشرش على السطح).

۲- ضع علامة ( / ) أو ( × )

أ- يتم تجبن اللبن في الحضان على درجة ٤٠ مئوية ( )

ب- تسخين اللبن إلى ٩٠ مئوية يقتل البكتيريا (

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

\*بعد معرفة طريقة صنع الفُربِّي، رتب خطوات صنع الفُربي الآتية ترتيبا صحيحًا:

- تعقيم البرطمانات والأغطية
  - جمع المكونات اللازمة
    - التعليب
    - تحضير المكونات
      - جمع الأدوات
  - خلط المكونات وطهيها

- $(\mathbf{0})$
- (T)
- (P)
- (1)
- $(\mathbf{E})$

\* صل كل مشكلة بأسبابها:

- قوام المربى سائل للغاية. 🜰 - عدم تعقيم البرطمانات جيداً.

 نقص مادة البكتين. - فساد المربى سريعاً.

، نكهة المربى غيرحلوة كفاية 🚤 نقص كمية السكر.

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

## \* ضع كلمة :

(شخصية) أمام المهارة الشخصية.

( فنّيةِ ) أمام المهارة الفنية.

- فهم مبادئ الهندسة. ( فُنْية )

- التفكير التحليلي والإبداعي. (شخصية)

- تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( فُنْية )

- إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( فُنْيِةُ )

- المرونة والقدرة على التكيف. ﴿شُخْصِيةٌ}

- إجادة تصنيع الأثاث والموبيليا.

( فنية )

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

## . تتعدد طرق تنسيق الأزهار، والتي منها:

التنسيق المتناظر - التنسيق غير المتناظر - التنسيق الرأسي

قم بوضع كل تنسيق في مكانه الصحيح ، ثم صل :

## التنسيق الرأسي

- يستخدم في الأواني ذات الفوّهة الضيقة؛ حيث توضع الأزهار بشكل تكون متدرجة في الطول.

## التنسيق المتناظري

- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان متشابهين في ألوان الأزهار

## التنسيق غير المتناظر

- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان غير متشابهين في ألوان الأزهار.







تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\* تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أَكَمَل : تسبب الوجبات السريعة العديد من الأمراض مثل :

- زيادة الوزن ( السمنة ) وسوء التغذية.

🦰 🕳 مرض السكري من النوع الثاني وضغط الدم وأمراض الكبد الدهني.

\* كون من المكونات الآتية وجبة سريعة صحية تحتوي على العناصر الغذائية الأساسية.

دجاج مشوي - دجاج مقلي - قطعة لحم مشوية - أرز -محرونة - خبز - سلطة خضراء - بطاطس مقلية - حلوى -فاكهة - عصير طبيعي - مشروب غازي - عصير صناعي.

مكونات الوجبة :

ميقوم الطالب باختيار وجبة واحدة فقط دجاج مشوي - أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- خبر - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- مكرونة - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي

تاريخ أداء المهمة :

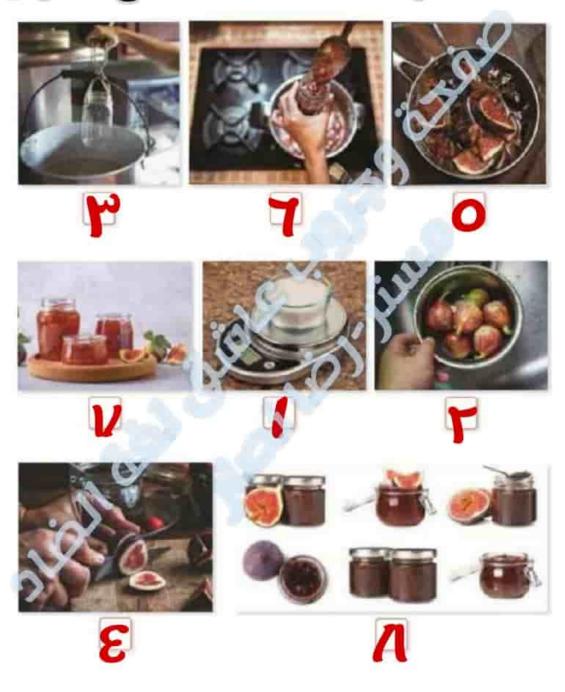
اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأداثية: 35 درجة

## \* رتب الخطوات الأساسية لصنع المربى :



تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

درجة المهام الأدائية: 35 درجة (من التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

① أُصِيب أحمد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصَّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. اختَرُ من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):



اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:

حروق الدرجة الثالثة



٣- تَضرُّر البشرة والأدمة (**U**)

حروق الدرجة الأولى
 حروق الدرجة الثانية



٢– تَضرُّر البشرة فقط



١- تَضرُّر جميع طبقات الجلد

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

أثناء العمل يتعرَّض عُمَّال السباكة لأخطار متعدَّدة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

- ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.
- استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.

- الانزلاق والتعثر في موقع العمل.
- الحروق بسبب المياه الساخنة.



ضع علامة ( / ) أو ( x ) أمام الصحيح أو الخطأ:

- ١ـ ارتداء الخوزات ضروري في المواقع التعلمية ( 🗶 🕽
- ٢ـ ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر ( ✓ )

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

## ١-أكمل المخطط التالي من خلال دراستك:

#### بعض العيوب التي تظهر عند صنع اللبن الزبادي في المنزل وأسبابها

استغرقت فترة التحضين وقتًا السبب طويلًا.

طعم الزبادي لاذع أو حمضي.

العيب

انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من ٤٠ درجة مئوية.

الزبادي قوامه غير متماسك.

العيب

ارتفاع درجة حرارة التحضين، وطول مدتها.

الشبب

السبب

تشريش الزبادي (ظهور الشرش على السطح).

العيب

٢- ضع علامة ( 🗸 ) أو ( 🖈 )

أ- يتم تجبن اللبن في الحضان على درجة ٤٠ مئوية ( 🗸 )

ب- تسخين اللبن إلى ٩٠ مئوية يقتل البكتيريا ( 🗸 )

		Ī
-	į	
-	ے ک	
	5	
7	Į.	
	3	
	4	

الدرجة		
		إدارة
		مدرسة
۳٥	ارات المهنية _	المهام الأدائية لمادة المه
Y • Y £	الثاني ٢٠٢٣ -	الصف السادس الفصل الدراسي
 مة:	تاريخ أداء المهم	اسم الطالب:
	ية ( حصتان)	زمن التنفيذ للمهمة: فتر
	( )	مهمة أدائية (

وصف المهمة:

"السلامة والاسعافات الأولية"

عزيزى الطالب... درست من قبل الحروق وأنواعهم وأمامك الان بعض الحالات التي نجت من حريق احدى المصانع قم بتحديد درجة الحرق وساعده في في الإسعافات المناسبة.

الإسعاف المناسب	درجة الحرق	الوصف	1
		الإصابة شديدة في اليد وأثرت على جميع طبقات الجلد	١
		على جميع طبقات الجلد	
		Third degree burn	
***************************************		الإصابة بسيطة واثرت على الطبقة الخارجية للجلد فقط.	۲
		الطبقة الخارجية للجلد فقط.	
********	***************************************	Epidermis Dermis	
	***************************************	First degree burn	
		الإصابة اثرت على الطبقة الخارجية والأدمة	
		الخارجية والأدمة	
		Second degree burn	

7
3
3
当
.d

	الدرحة				
				دارة	إ
				ىدرسىة	4
	70	ارات المهنية ـ	ية لمادة المه	المهام الأدائ	
	Y . Y £	الثاني ٢٠٢٣ -	سل الدراسي ا	الصف السادس الفه	
•••	مة:	تاريخ أداء المه		اسم الطالب:	
		ية ( حصتان)	فيذ للمهمة: فتر	زمن التن	
		( *	مهمة أدائية (		
		ير الصحي"	صحي وغب	"الغذاء ال	

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل كيفية صناعة المربي والزبادي وكذلك تأثير المشروبات الغازية والوجبات السريعة على الجسم، حدد أي من المواد التي لها التأثير التالي.

(حمض الفوسفوريك - بادئات التخمر - حامض الستريك - البكتين)

المادة	الوصف	^
	يتم استخدامي لتحويل اللبن الى زبادي	1
	يتم استخدامي كمادة حافظة لاطالة عمر المربي	*
	يتم استخلاصي من الفاكهة واساعد على تماسك المربي	*
	اعيق عملية امتصاص الجسم للكالسيوم	٤

-
.a
-
2
d'
5
7.
7
5
.3
4
3
12.06

	الدرجة		إدارة
			، و المسلم ا
	40	المهارات المهنية _	المهام الأدائية لمادة
	7.7	اسى الثاني ٢٠٢٣ - ٤	الصف السادس الفصل الدر
••••	: ä	تاريخ أداء المهم	اسم الطالب:
		ة : فترة ( حصتان)	زمن التنفيذ للمهم

إجابة مهمة أدائية (١)

# "السلامة والاسعافات الأولية"

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل الحروق وأنواعهم وأمامك الان بعض الحالات التي نجت من حريق احدى المصانع قم بتحديد درجة الحرق وساعده في في الإسعافات المناسبة.

الإسعاف المناسب	درجة الحرق	الوصف	م
العلاج يتم في المستشفى	حرق من الدرجة الثالثة	الإصابة شديدة في اليد وأثرت على جميع طبقات الجلد	•
		Third degree burn	
كريم لعلاج الحروق واستشارة اقرب طبيب	حرق من الدرجة الاولى	الإصابة بسيطة واثرت على الطبقة الخارجية للجلد فقط.	*
		Epidermis Dermis Subcutaneous  First degree burn	
وضع كريم مطهر وتغطيتها بشاش معقم والتوجه لاقرب مستشفى	حرق من الدرجة الثانية	الإصابة اثرت على الطبقة الخارجية والأدمة	
		Second degree burn	

	نقارز
- 2	3
	ال.

الدرجة		إدارة
		رد. مدرسة
۳ ٥	هارات المهنية _	المهام الأدائية لمادة الم
۲ . ۲ ٤	، الثاني ٢٠٢٣ -	الصف السادس الفصل الدراسي
مة:	تاريخ أداء المه	اسم الطالب:
	ترة (حصتان)	زمن التنفيذ للمهمة: فن
	ية ( ۲ )	إجابة مهمة أدائد

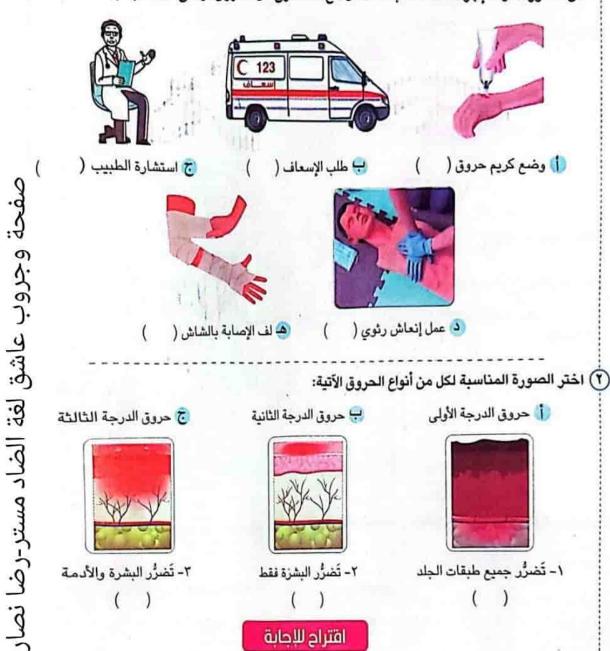
"الغذاء الصحي وغير الصحي" وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل كيفية صناعة المربي والزبادي وكذلك تأثير المشروبات الغازية والوجبات السريعة على الجسم، حدد أي من المواد التي لها التأثير التالي.

(حمض الفوسفوريك - بادئات التخمر - حامض الستريك - البكتين )

المادة	الوصف	٩
بادئات التخمر	يتم استخدامي لتحويل اللبن الى زبادي	1
حامض الستريك	يتم استخدامي كمادة حافظة لاطالة عمر المربي	*
البكتين	يتم استخلاصي من الفاكهة واساعد على تماسك المربي	*
حمض الفوسفوريك	اعيق عملية امتصاص الجسم للكالسيوم	2

 أصِيب وليد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصَّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):





٣- تُضرُّر البشرة والأدمة



٢- تَضَرُّر البشرَة فقط



١- تَضرُّر جميع طبقات الجلد

اقتراح للإحابة

(V) a

(1) 0

- (V) 0
- (٢) 😑
- (T) (T)

100

# صفحة وجروب عاشق لغة الضاد مستر-رضا نص

#### (٢) انعاء العمل يتعرَّض عمال السباكه لاحصار منعدده: ندنت يجب الانتزام بإجراءات السلامه المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

🖵 إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.

استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.

الانزلاق والتعثُّر في موقع العمل.

لحروق بسبب المياه الساخنة.



نظًارات واقية





كمامة واقية





قُفَّازات حماية

### () أثناء صناعة اللبن الزبادي قد تحدث بعض الأخطاء وتُسبُّب أضرارًا. صِلْ كل ضرر بالسبب:

١- طعم اللبن الزبادي لاذع أو حمضي.	أ ارتفاع درجة حرارة التحضين.
٢- ظهور الشرش على سطح اللبن الزيادي.	انخفاض درجة التبريد لأقل من ٤٠ درجة مثوية.
٣- اللبن الزبادي قوامه غير متماسك.	ح طول فترة التحضين عن المطلوب.
٤- نمو البكتيريا الضارة وفساد الزبادي.	<ul> <li>درجة حرارة التحضين أقل من ٤٠ درجة مثوية.</li> </ul>